FOOD MACHINES INTERNATIONAL
エスプレッソマシン

NEW LA CIMBALI SINCE 1912

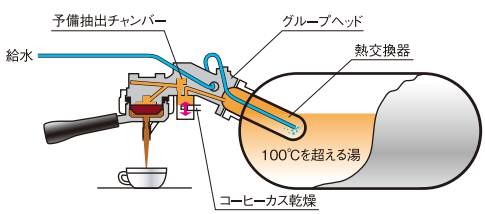
伝統の継承。

深紅のマシン、帰還。バリスタの信頼とエスプレッソ通を魅了する世界ブランド、ラ・チンバリーから
高機能コストパフォーマンスモデル、M22 PLUS新登場。

ベーシックな抽出機構とパワフルなスチーマーを備えた普及モデル。

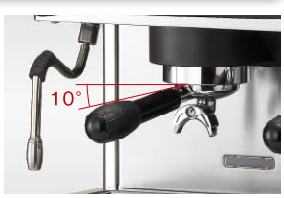
ヒートエクスチェンジャー

薄く熱伝導性にすぐれた金属素材によって、ボイラータンク内の温水を効率よく熱交換します。「湯せん方式」により熱を取り出し、エスプレッソ抽出用のフレッシュウォーターとグループヘッドに伝えます。抽出前に予備抽出チャンバー内のお湯によって1秒程度の蒸らし時間を作ることで、キメ細かなクレマと深いコクを生み出す、ラ・チンバリー独自の構造です。



優れた操作性とデザイン

10°に設定されたホルダーのグリップ角度、オペレーションに最適なスチームノズルの角度や長さなど、ラ・チンバリーのデザインには、その100年近い歴史の中で培われてきた、バリスタたちの確かな操作感が息づいています。



P PLUS Traditional Machine

M22 PLUS-DT/2

型式	M22 PLUS-DT/2
ロケーション	カフェ・カフェチェーン・ベーカリーカフェ・レストラン・ホテル
抽出方式	コンピュータ制御によるセミオート式抽出
エスプレッソ抽出器	2
エスプレッソ抽出容器	2人用2個　1人用1個
蒸気	2
熱湯	1
カップ保温機能	上面部（本体の余熱を利用して保温）
プログラム設定	コーヒー抽出量
規模	30席～50席 / 200杯～600杯 / ピーク時対応

電源	三相200V 50/60Hz［単相可］
電流	11A［単相時18A］
消費電力	3.6kW
エスプレッソ抽出能力	320杯 / h（30mL / 1杯で2杯取り2連時）
カプチーノ抽出能力	スチームノズルを使用してミルク等を泡立てることができます
熱湯取出量	20L / h
必要設備	給水栓G1/2　排水孔（φ40）排水ホース1本接続
質量	69kg
外形寸法	幅770×奥行565×高さ480mm

⚠ 安全に関する注意　ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上正しくお使いください。各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

●このカタログの内容は、2009年10月現在のものです。　●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。　●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。
●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。

株式会社エフ・エム・アイ

東　京：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目8番14号 Tel.03(3436)9470
大　阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

株式会社 エフ・エム・アイは、ラ・チンバリーの正規輸入総代理店です。
http://www.fmi.co.jp/

営業所 札　幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福　岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

サービスステーション 盛　岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390
金　沢：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810
四　国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281
東京サービスファクトリー：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目11番7号 Tel.03(3432)4955

Ⓓ2009.10A05